

4月園だより

令和 8 年度

認定こども園 清涼 保育園

新年度がスタートしました。新しいお友達も増え進級したクラスには明るい声が響いています。
より良い一年となりますように職員一同力を合わせてお世話させていただきます。

今月の予定
1日 入園式



5月の予定
11日～23日 個人懇談会
12日 健康診断

職員紹介

園長	青山澄江
主任保育教諭	野嶋彩加
もみじ組	木村 陸 浪口紗綾
桜組	松原摩耶 今井麻那
桃組	渡邊千遥 伊藤真梨
調理師	稲垣貴里 杉本由佳
看護師	溝口紗規子

今月のねらい

もみじ組

- 新しい環境に慣れ、安心して過ごす
- 一日の流れがわかり進んで自分の事を行う
- 春の自然に触れて楽しむ。

桜組

- 新しい生活や環境に慣れて安心して過ごす。
- 春の自然物に興味を持ち戸外で遊ぶことを楽しむ。
- 新しい友達や保育士に親しみをもち、一緒に過ごす楽しさを知る。

桃組

- 新しい環境、お友達に慣れる。
- 身近な春の自然に触れる。
- 保育者に見守られながら興味のある玩具を見つけ安心して過ごす

お願い

今日から1つ、おにいさん、おねえさんになった子ども達。昨日までとは少し違って見えます。担任も替わり、新しい環境に一日も早くなじめるように、職員一同頑張ります。新しいお友達を迎え、子ども同士のかかわりを大切に見守っていきたいと思います。

- 身の回りの物に記名をお願いします。
- 髪の毛の長いお子さんは、飾りのないゴムで結んでください。プラスチックの飾り等破損の危険があり、先の細い飾りも危険です。
- 靴にキーホルダー、バッジなどを付けないようにご協力ください。付いている時は外させていただきます。



ご入園・ご進級おめでとうございます

園での給食は、子ども達にとって楽しみのひとつであると共に、発育期の子ども達の健全な心と体を育て、望ましい食習慣の基礎をつくるためにも大切なものです。子ども達にとってよりよい食経験の場となるような給食を作っていきたいと思います。

和食を中心に

『和食(日本人の伝統的な食文化)』はユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的にも誇れる食文化です。年中行事に合わせた様々な行事食や地域ごとの郷土料理、日本独自の食材や調理法など、健康的な日本の食文化を子ども達に伝えられるような給食を提供します。

素材の味を味わえる給食

素材の持っている味を十分に引出し、鰹・昆布・椎茸などからとった『だし』の旨味をかきさせることで、少ない調味料でもおいしく素材の味を味わえるように調理しています。また、味わって食べるには、よく噛んで食べることも大切です。しっかり噛む力がつくよう、切り方や茹で加減などを調整しています。

旬の食材をつかって

食材には、一番おいしくて一番栄養価の高い『旬』があります。旬の食材を食べる事で、その時期に必要な栄養を補うこともできます。食事を通して四季の移り変わりを感じられる給食を提供します。

食べ物を大切にし、感謝の心を持って

食べ物は全て命ある生き物でした。私達は食べ物の命を頂いて、命を繋げています。食べ物が生き物であったことがわかり、食べ物に感謝する心が育つよう、調理する前の食材にふれるなど、様々な工夫をしています。

今年度も、「みんなで楽しく・美味しく食べる経験」をたくさん重ねていきたいと思います

桜餅風蒸しパン

桜の花びらを使った春らしいおやつです。米粉を使用し、もちりとした食感で、桜の爽やかな香りが春を感じさせてくれます。



厚揚げと落のおかか煮

旬の落は、独特の香りや苦味があり、苦手な子どもも多いようです。園では、落を触ってみたり、すじ取りのお手伝いをするなど、まずは一口食べてみようと思えるような活動を取り入れています。落の葉を使った落の葉味噌も、ごはんのお供におすすめてです。



空豆

絵本『そらまめくんのベット』はいろいろなお豆が登場し、子ども達の大好きな絵本のひとつです。空豆はふわふわの鞘が特徴で、鞘ごと触ってみたり、子ども達に鞘取りのお手伝いをしてもらうなど、空豆くんと仲良くなれるような活動をする予定です。





2026 年度

4 月給食献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力になる	緑：調子を整える
1 ・ 14	水 ・ 火	1日 赤飯 14日 ごはん 鯖の西京焼き 厚揚げと露のおかか煮	1日桜餅風蒸しパン 14日フルーツボンチ 牛乳	小豆・鯖・淡色辛味噌 生揚げ・削り節 鶏卵 普通牛乳	精白米・三温糖 いりごま・薄力粉 調合油 甘納豆(あずき)	露・人参 桜の塩漬け 蜜柑缶・白桃缶 パイン缶・バナナ
2 ・ 16	木	食パン 焼きコロッケ ヨーグルト	お煎餅 柑橘類 牛乳	豚挽肉 ヨーグルト 普通牛乳	食パン・じゃが芋 片栗粉・パン粉 調合油・お煎餅 薄力粉	玉葱・人参 コーン缶詰粒 柑橘類
3 ・ 17	金	豚丼 大根のじゃこサラダ	3日フルーツボンチ 17日桜餅風蒸しパン 牛乳	豚肉・しらす干し 鶏卵 普通牛乳	精白米・三温糖 調合油・薄力粉 上新粉 甘納豆(あずき)	玉葱・人参・えのきだけ 大根・大根の葉・コーン缶詰粒 蜜柑缶詰・白桃缶・パイン缶 バナナ
4 ・ 18	土	チキンライス コンソメスープ	ジャムサンド 牛乳	鶏挽肉 普通牛乳	精白米 調合油 じゃが芋 食パン	玉葱・人参・青ピーマン トマトケチャップ キャベツ・ぶなしめじ コーン缶詰粒・苺ジャム
6 ・ 24	月 ・ 金	ごはん 鮭のさっぱり焼き ひじきと大豆の炒め煮	スナックパン 牛乳	鮭 大豆水煮缶詰 さつま揚げ 普通牛乳	精白米 三温糖 調合油 スナックパン	乾ひじき 牛蒡・人参 さやいんげん 乾椎茸
7 ・ 21	火	ごはん 豆腐のチリソース煮 キャベツと若布のサラダ	キャロットゼリー 牛乳	木綿豆腐 豚肉 普通牛乳	精白米・三温糖 調合油・片栗粉 ごま油 いりごま	玉葱・人参・青梗菜 トマトケチャップ・キャベツ カット若布・コーン缶詰粒 りんごジュース・粉寒天
8 ・ 20	水 ・ 月	ごはん 鶏のちゃんちゃん焼き 切干大根とひじきのサラダ	揚げパン 牛乳	鶏肉 赤色辛味噌 マグロ水煮缶詰 普通牛乳	精白米・調合油 すりごま ロールパン グラニュー糖	キャベツ・玉葱・人参 ぶなしめじ・青ピーマン 切干大根 乾ひじき・水菜
9 ・ 22	木 ・ 水	三色そぼろごはん 春野菜の味噌汁	マカロニきな粉 そら豆 牛乳	鶏挽肉・生揚げ 豆味噌 きな粉 普通牛乳	精白米 三温糖 じゃが芋 マカロニ	人参・さやいんげん コーン缶詰粒 玉葱・そら豆 スナックえんどう
10 ・ 23	金 ・ 木	ロールパン 春野菜のポトフ ヨーグルト	お菓子 柑橘類 牛乳	鶏肉 ヨーグルト 普通牛乳	ロールパン じゃが芋 お菓子	玉葱・キャベツ 人参 アスパラガス 柑橘類
11 ・ 25	土	にゅう麺 小魚スナック 柑橘類	きな粉サンド 牛乳	豚肉・油揚げ 煮干し・きな粉 調整豆乳 普通牛乳	冷麦 食パン 三温糖	白菜・人参 長葱 乾椎茸 柑橘類
13 ・ 27	月	ごはん 鶏肉と大根の旨煮 春キャベツの胡麻和え	豆乳葛餅 牛乳	鶏肉 調整豆乳 きな粉 普通牛乳	精白米・三温糖 調合油 すりごま くず粉	大根・人参 乾椎茸・乾ひじき キャベツ 緑豆もやし
15 ・ 28	水 ・ 火	ごはん 厚揚げの中華炒め 牛蒡サラダ	ぼんぼこおにぎり 牛乳	生揚げ 豚肉 マグロ水煮缶詰 普通牛乳	精白米・調合油 片栗粉・ごま油 マヨネーズ・いりごま 天ぷら用バター揚げ	緑豆もやし・人参 青梗菜・きくらげ・牛蒡 水菜・コーン缶詰粒 青のり・塩昆布
30	木	カレーライス マカロニサラダ	カステラケーキ 牛乳	豚肉 マグロ水煮缶詰 ポイップクリーム 普通牛乳	精白米・じゃが芋 カレールウ・マカロニ マヨネーズ ロールケーキ	玉葱・人参 キャベツ スナックえんどう 苺ジャム

★園で初めて口にするとする事が無いよう、献立実施までに、ご家庭で試して頂きますよう、ご協力お願い致します。

★アレルギー児に対しては、アレルギー食物を除去しております。

